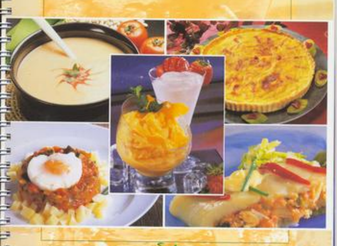
VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia.

SÁQUELE PROVECHO A SU THERMOMIX



Thermomix

VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia

En sus manos tiene un instrumento único, pensado no solo para facilitarle al máximo las tareas, a veces engorrosas, en la cocina, si no para ahorrar **tiempo y dinero** y para que su mesa tenga siempre exquisitos y originales platos que harán las delicias de su familia y de sus amigos.

Pero no crea que es necesario utilizar ingredientes rebuscados ni de alto precio. La mayor parte de las veces, en su nevera, su congelador o en su despensa, están los productos necesarios para realizar una **cocina creativa y económica.**

Como verá en estas recetas que le ofrecemos, hemos intentado ceñirnos a lo que acabamos de decir, recetas excelentes, con productos cotidianos. Y a partir de lo que este libro le sugiera, usted será el que irá improvisando maravillas culinarias con los alimentos más usuales. Con el libro básico (*La revolución en la cocina*), con *Cocina para fechas especiales* y con éste que tiene en sus manos, junto a su intuición y experiencia, su cocina será, en poco tiempo, envidiada y comentada.

Estamos seguros de ello y, de corazón, nos alegramos con usted.

La Dirección



ÍNDICE DE RECETAS

LEYENDA

Empleo de la mariposa

Recipiente Varoma

Cestillo

Función de giro a la izquierda de las cuchillas

VERBENA DE VERDURAS CON VINAGRETA

INGREDIENTES
para 6 personas

PARA LA VINAGRETA
100 g de pimiento verde - 100 g de pimiento rojo - 100 g de cebolla - 1huevo duro - 100 g de aceite de oliva - 30 g de vinagre - hojas de perejil - sal

PARA EL VASO
600 g de agua

PARA EL VAROMA
1kilo de verduras al gusto, cortadas en rodajas (berenjenas, patatas, alcachofas, zanahorias, etc.)*

PARA LA BANDEJA VAROMA
200 g de guisantes - 300 g calabacines





PREPARACIÓN

1.- Ponga todos los ingredientes de la vinagreta en el vaso y trocéelos 4 segundos, velocidad 4. Saque y reserve.

2.- Sin lavar el vaso ponga el agua y programe 6 minutos, temperatua Varoma, velocidad 2.

3.- Coloque las verduras en el recipiente Varoma (en la bandeja las más blandas). Programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

4.- Espolvoree un poco de sal sobre las verduras y sírvalas con la vinagreta en una salsera para que cada uno se sirva a su gusto.

NOTA: Si le gusta las verduras al dente ponga las verduras más blandas en el recipiente Varoma y, cuando falten 5 minutos, coloque la bandeja del Varoma con las rodajas de calabacín y guisantes.

*Si están bien lavados, puede cortarlos con la piel.

POLLO DE LA ABUELA

INGREDIENTES
para 6 personas

PARA EL RECIPIENTE VAROMA
1 diente de ajo, hojas de perejil - 1 pastilla de Avecrem - 200 g de agua - 100 g de vino blanco - 50 g de aceite - 180 g de arroz - 6 moldes individuales de flan Albal

PASO 1
150 g de cebolla - 100 g de zanahoria - 2 dientes de ajo - 200 g de pimiento rojo

PASO 2
100 g de aceite - 300 g de tomate natural triturado - 2 pastillas de Avecrem o sal

PASO 3
1 kg de pollo partido en trozos grandecitos - pimienta al gusto - un poco de pimienta de cayena en polvo (opcional)

PASO 4
200 g champiñones fileteados gorditos



PREPARACIÓN

1.- Prepare el agua para el arroz. Ponga el ajo, el perejil y el Avecrem, y triture 5 segundos, en velocidad 5. Añada el agua, el vino y el aceite, y mezcle 15 segundos, vel. 6. Saque y reserve.

2.- Ponga en el vaso los ingredientes del primer paso en trozos homogéneos y trocee 4 sg., en vel. 5. Añada lo del segundo paso y programe 2 min., temp. Varoma, vel. 4, y programe 8 min., temp. Varoma, vel. 1.

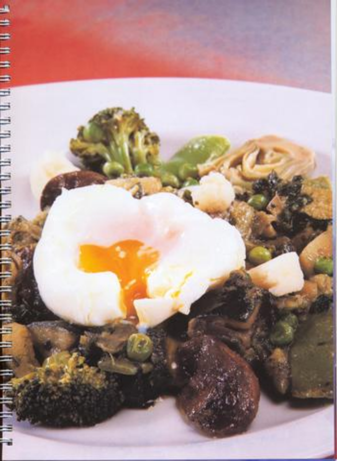
3.- Añada los ingredientes del tercer paso y programe 5 min., temp. Varoma, **giro a la izquierda** y vel. cuchara.

4.- Mientras tanto, prepare las flaneras de arroz. Ponga en cada una 30 g de arroz y 50 g del líquido que teníamos reservado. Mézclelo con una cucharita y coloque las flaneras, sin cubrir, en el recipiente Varoma.

5.- Cuando acabe el tiempo, programe 8 min., temp. Varoma, **giro a la izquierda** y vel. cuchara, colocando rápidamente el recipiente Varoma sobre la tapadera.

6.- Al terminar el tiempo, levante un segundo el recipiente Varoma, eche los champiñones en el vaso y vuelva a programar, poniendo encima otra vez el Varoma, 12 min., temp. Varoma, **giro a la izquierda** y vel. cuchara. Rectifique la sazón y sirva en una fuente y espolvoree con el perejil troceado. Desmolde las flaneras de arroz.







PIMIENTOS CONFITADOS

INGREDIENTES
para 6 personas

PASO 1
400 g de pimientos rojos - 200 g de azúcar - 100 g de vinagre - 50 g de agua - 1 tarrina de queso Philadelphia - biscotes de pan





PREPARACIÓN

1.- Ponga los pimientos en el vaso y trocéelos 5 segundos en velocidad 4. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes del vaso.

2.- Añada el azúcar, el vinagre y el agua, y programe 35 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara (quite el cubilete y **coloque el cestillo** sobre la tapadera para que evapore).
Coloque el queso en un plato de servir y distribuya los pimientos confitados alrededor.

3.- Sírvalo con los biscotes o con pan tostado.

PANACHÉ DE VERDURAS

INGREDIENTES

para 6 personas

100 g de aceite de oliva extra virgen - 250 g de patatas troceadas en cuadraditos - 200 g de alcachofas congeladas, cortadas en cuartos - 150 g de judías verdes congeladas - 150 g de calabacines sin pelar, troceados en cuadraditos - 200 g de champiñones fileteados no muy finos - 150 g de espinacas congeladas - 150 g de coliflor congelada - 2 pastillas de Avecrem o sal y pimienta al gusto - 250 g de guisantes pequeños, congelados





PREPARACIÓN

1.- **Ponga la mariposa en las cuchillas.** Eche el aceite en el vaso y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2.

2.- Añada el resto de los ingredientes, salvo los guisantes, y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

3.- Cuando falten 3 minutos para acabar, añada los guisantes a través del bocal. Rectifique la sazón, deje reposar dentro del vaso, sin bajarlo de la máquina, hasta que deje de hervir y sirva.

NOTA: Si lo desea, puede poner al principio 50 g de taquitos de jamón serrano y añadir, al final, un huevo poché en cada plato (ver pág. 18).

CONSEJO: Si el calabacín es grande y tiene pepitas, retírelas.

PASTEL DE VERDURAS

INGREDIENTES

para 6 personas



PARA EL RECIPIENTE VAROMA

500 g de calabacines troceados - 250 g de zanahorias troceadas, sal y pimienta - 500 g de agua para el vaso

PARA EL CUAJADO

4 huevos - 200 g de nata liquida - 30 g de mantequilla, sal y pimienta

PARA PONER ENTRE LAS CAPAS

150 g de queso rallado o en lonchas finitos

PARA CUAJAR EL PASTEL

800 g de agua

PARA GRATINAR

Mayonesa (ver en libro básico, pág. 16), 30 g de piñones

PREPARACIÓN

1.- Trocee los calabacines 4 sg. en vel. 4. Sáquelos y póngalos en el recipiente Varoma. Ralle las zanahorias 4 sg. en vel. 5. Sáquelos, póngalas en la bandeja del Varoma e introduzca ésta en el mismo. Tape y reserve. Ponga en el vaso el agua para cocer las verduras y programe 5 min., temp. Varoma, vel. 2. Coloque el recipiente sobre la tapadera y vuelva a programar 12 min., temperatura Varoma, vel. 2.

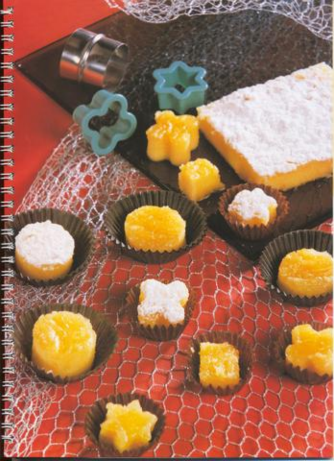
2.- Tire el agua. Ponga los calabacines y las zanahorias sobre papel de cocina para que absorba el agua. Mientras, ponga en el vaso los ingredientes del cuajado y programa 6 min., 90°, vel. 3.

3.- Forre un molde que quepa en el Varoma con papel film. Ponga una capa de calabacín, una de queso, una de cuajado, una de zanahoria, otra de queso, otra de cuajado, hasta acabar con una de calabacín, sazonando cada capa. Tape bien con papel de aluminio. Colóquelo dentro del Varoma y reserve.

4.- Lave bien el vaso. Eche 800 g de agua y programe 7 min., temp. Varoma, vel. 2. Cuando termine, coloque encima el Varoma y vuelva a programar 45 min., temp. Varoma, vel. 2. Verifique que está bien cuajado.

5.- Por último, desmolde en frío en una fuente que pueda ir al horno. Cúbralo con la mayonesa, distribuya los piñones sobre ella, gratínelo unos minutos y sirva.

Receta facilitada por Mari Cruz García, del Restaurante Virgen del Mar (Puerto de Mazarrón, Murcia).



CREMA DE INVIERNO

INGREDIENTES

para 6 personas

PASO 1
600 g de patatas - 300 g de cebolla -
4 dientes de ajo -
2 ½ pastillas de Avecrem o sal -
1 litro de agua.

PASO 2
200 g de agua - 50 g de aceite de oliva
virgen extra.



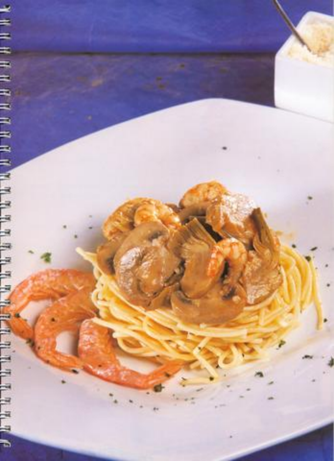
PREPARACIÓN

1.- Trocee las cebollas y los ajos 4 segundos, velocidad 4, saque y reserve. Trocee las patatas 4 segundos, velocidad 4, eche el resto de los ingredientes del paso 1, incluidas las cebollas y ajos reservados y programe 30 minutos, 100°, velocidad 1.

2.- Terminado el tiempo, tritúrelo 30 segundos, velocidad 5 y 1 minuto velocidad 7. Verifique que esté homogénea la crema, añada el agua de este paso y el aceite y mezcle 20 segundos, velocidad 2 ½.

3.- Sirva con picatoste o huevo duro troceado y un poquito de perejil.

VARIANTE: Si tiene sobrantes de espárragos crudos troceados (la parte dura), échelos en el vaso, cúbralos con agua y triture 30 segundos, velocidad 6, y 1 minuto, velocidad 7. A continuación programe 10 minutos, 100°, velocidad 1. Cuele por un colador finito y utilice este agua para hacer cualquier crema o sopa.
Cuando tenga lechuga, no tire las hojas verdes, añádalas a la crema al principio del paso 2 y obtendrá un bonito color y un delicioso sabor.



QUICHE DE BRÉCOL Y QUESOS

INGREDIENTES

para 6 personas

PARA EL RECIPIENTE VAROMA

250 g de brécol

PARA EL VASO

500 g de agua - 300 g de restos de quesos variados - 100 g de queso azul - 1 bote de leche ideal - 50 g de aceite o margarina - 30 g de harina - 4 huevos grandes - sal, pimienta y nuez moscada

1 molde desmontable de 26 cm de diámetro



PREPARACIÓN

1.- Quítele la parte dura al brécol y colóquelo en el recipiente Varoma. Eche medio litro de agua en el vaso del Thermomomix y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Coloque el recipiente Varoma sobre la tapadera del mismo y programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Saque y reserve.

2.- Prepare una masa quebrada según se indica en la pág. 30 (A) del libro básico. Estírela muy finita y cubra con ella el molde. Pinche todo el fondo con un tenedor y selle los bordes con las manos mojadas en agua, para que no se bajen. Hornéela 15 minutos a 180º.

3.- Ralle los restos de queso y reserve. Ponga en el vaso, la leche, la harina, el aceite y los condimentos, y programe 7 minutos, 90º, velocidad 3. Añada los quesos rallados, dejando un poco para espolvorear al final, y los huevos, y mezcle 12 segundos, en velocidad 3. Añada al final el queso azul y mezcle 5 segundos, en velocidad 3.

4.- Eche la mezcla sobre la masa, separe el brécol en ramitos y colóquelos sobre la mezcla decorativamente. Espolvoree con el resto del queso rallado e introdúzcalo en el horno precalentado a 180º hasta que esté cuajado, unos 25-30 minutos. Pinche en el centro para comprobar que está bien hecha.

PISTO CON PATATAS Y HUEVOS POCHÉ

INGREDIENTES

para 6 personas

PARA EL RECIPIENTE VAROMA
500 g de patatas - 6 huevos
VAROMA
300 g de calabacines sin pelar en trozos - 150 g de pimientos rojos en trozos - 150 g de pimientos verdes en trozos - 300 g de cebolla en trozos - 100 g de aceite - 1 bote de tomate natural triturado de ½ kg - 2 pastillas de Avecrem verduras o sal - pimienta - cayena en polvo (opcional)



PREPARACIÓN

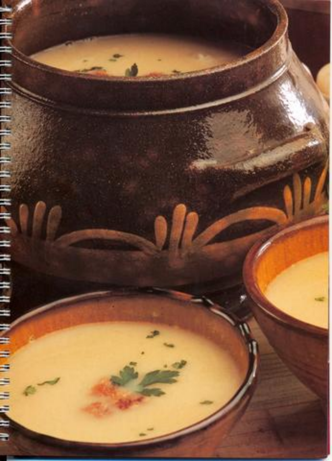
1.- Parta las patatas en pedazos homogéneos, póngalas en el vaso y trocéelas durante 3 segundos en velocidad 4. Sáquelas y póngalas en el recipiente Varoma. Reserve.

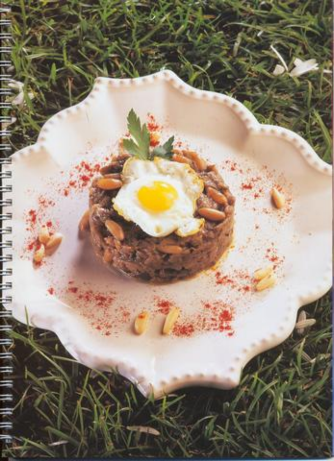
2.- Divida las verduras en dos. Ponga la mitad en el vaso, en trozos homogéneos y programe 3 segundos, velocidad 4. Repita la operación con la otra mitad. Júntelas y añada el aceite. Programe 15 minutos temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

3.- Incorpore el tomate, las pastillas de caldo o sal, pimienta y cayena si la pone. Coloque el recipiente Varoma con las patatas sobre la tapadera y programe 15 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

4.- Mientras tanto, prepare los huevos. Ponga en el cubilete papel film con una cucharadita de aceite, eche un huevo, ponga un poco de sal por encima y cierre el saquito apretando el film con los dedos. Haga lo mismo con todos los huevos y póngalos en la bandeja del Varoma. Cuando termine el tiempo abra el Varoma con precaución e introduzca la bandeja. Tape y programe 6 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Sirva el pisto en una bandeja grande, con las patatas y los huevos poché por encima o, si lo prefiere, en platos individuales.

NOTA : Si prefiere los huevos más blandos, póngalos sólo 4 minutos.





ESPAGUETIS CON VERDURAS Y GAMBAS

INGREDIENTES
para 6 personas

PASO 1
250 g de gambas - 50 g de aceite de oliva extra virgen

PASO 2
40 g de ajos - 50 g de aceite de oliva extra - una cayenita - 400 g de setas o champiñones, ya limpios y laminados - 400 g de alcachofas congeladas y partidas en cuartos - sal y pimienta recién molida - 50 g de queso parmesano rallado - 500 g de espaguetis





PREPARACIÓN

1.- Pele las gambas, separe los cuerpos y déjelos para el final. Reserve las cabezas. Ponga 50 g de aceite en el vaso y programe 5 minutos, temperatura Varoma y velocidad 2. Incorpore las cabezas y programe 3 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuele el aceite por un colador finito y apriete las cabezas con el cubilete para sacarle todo el líquido. Reserve esto para el final, tire las cabezas. Lave el vaso y la tapa.

2.- Ponga en el vaso los ajos y trocéelos 4 segundos en velocidad 5. Añada el aceite y la cayenita (baje lo que haya quedado en las paredes del vaso) y programe 6 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

3.- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, añada los champiñones laminados, los cuartos de alcachofas descongeladas y secas con papel de cocina, la sal y la pimienta. Programe 10 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara.

4.- A continuación eche las gambas y el jugo de las gambas reservado y programe 2 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. Rectifique la sazón y reserve en un recipiente.

5.- Media hora antes de ir a comer, cueza la pasta según la receta de la pág. 37, del libro *La revolución en la cocina*. Después de escurrir bien los espaguetis, eche un hilito de aceite y remueva para que no se peguen. Eche los espaguetis en una fuente, ponga encima las verduras con las gambas, espolvoree con queso y sirva.

6.- Para presentarlos como en la foto, llene un aro con espaguetis y cúbralos con verduras y gambas. Retire el aro y sirva.

CREMA DE LEGUMBRES

INGREDIENTES
para 6 personas

SOFRITO
50 g de aceite - 100 g de zanahorias - 100 g de cebollas - 100 g de tomate triturado - 100 g de pimiento rojo o verde - 1 diente de ajo

RESTO
150 g de legumbres pulverizadas (judías pintas, garbanzos, lentejas, etc. - 1 litro de agua - 2 pastillas de Avecrem o sal - pimienta al gusto

PARA SERVIR
picatostes



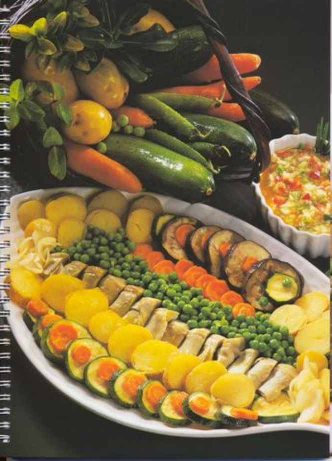
PREPARACIÓN

1.- Con el vaso y las cuchillas secas, pulverice las legumbres 2 minutos, velocidad máxima. Sáquelas y reserve.

2.- Ponga los ingredientes del sofrito y trocee 5 segundos, velocidad 5. Baje con la espátula lo que haya quedado en las paredes y tapa del vaso, y programe 7 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1. Al terminar eche la legumbre pulverizada y la mitad de agua, y triture 2 minutos en velocidad máxima. Añada el resto del agua, las pastillas de caldo o sal y pimienta, y programe 30 minutos, 100°, velocidad 3. Verifique que no sabe a crudo y que no admite más agua.

3.- Sírvalo con perejil o si lo prefiere con picatostes o huevo duro troceadito.

NOTA: Puede tener la legumbre ya pulverizada. No haga más de ½ kilo cada vez.



COSTRADA MIXTA

INGREDIENTES
para 6 personas

PARA LA MASA
300 g de harina - 130 g de mantequilla -
½ cucharadita de sal -
1 cucharadita de levadura Royal -
70 g de agua
PARA EL RELLENO
200 g de restos de quesos -
200 g de fiambres (York, pavo, salchichas, etc.) - 200 g de nata líquida - 3 huevos (reserve una yema para pintar) -
sal y pimienta



PREPARACIÓN

1.- Para preparar la masa, ponga los ingredientes por el orden en el que están escritos, el último el agua, y amase 15 segundos, velocidad 6.

2.- Extienda la masa en 2 láminas finitas (para un molde rectangular), ayudándose de dos plásticos. Forre con una de las láminas el fondo y los laterales del molde, y reserve.

3.- Mientras tanto, haga el relleno. Ralle los quesos si son blandos en velocidad 4 y, si son duros, en velocidad 8. Viértalos sobre la masa, trocee en velocidad 4 el fiambre o salchichas durante 4 ó 5 segundos y viértalo sobre el queso.

4.- Ponga en el vaso del Thermomix la nata y los huevos y reserve una yema para pintar la masa. Ponga sal y pimienta, y mezcle 10 segundos en velocidad 3 y programe 4 minutos, 90°, velocidad 3. Échelo sobre el relleno y mezcle delicadamente con la espátula, cubra con la otra masa, pinte la superficie y pínchela o haga cortes para que salga el vapor.

5.- Con el horno precalentado a 180°, introdúzcala en éste de 25 a 30 minutos o hasta que esté dorada y al pincharla en el centro salga la aguja limpia.



PASTA CON SALSA ESPECIAL

INGREDIENTES

para 6 personas

PASO 1

tomate frito - 250 g de migas de bonito en aceite, bien escurridas

PASO 2: BECHAMEL

50 g de aceite - 50 g de cebolla - 400 g de leche entera - 40 g de harina - sal, pimienta, nuez moscada

RESTO

500 g de pasta cocida - 70 g de queso parmesano rallado - 12 conchas de vieiras, para servir



PREPARACIÓN

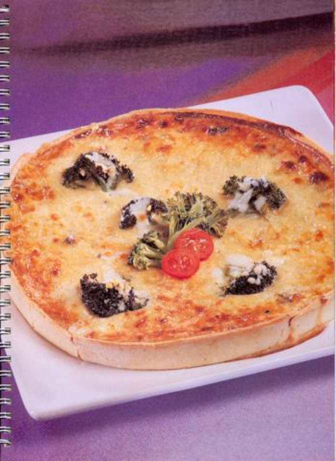
1.- Haga el tomate frito según cantidades y receta del libro *La revolución en la cocina*, (pág. 22). Incorpore el bonito bien escurrido, mezcle con la espátula y resérvelo.

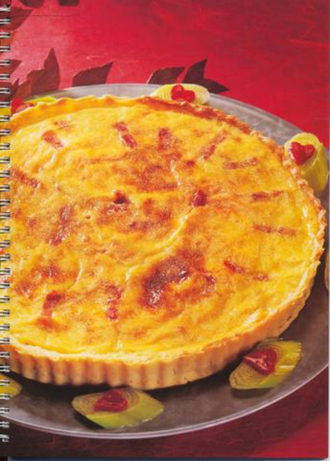
2.- Ponga en el vaso el aceite y la cebolla de la bechamel y programe 5 minutos, 100°, velocidad 4 (baje los restos de las paredes).

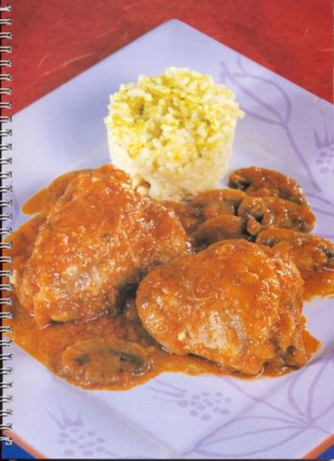
3.- Añada la harina y programe 30 segundos, 100°, velocidad 1 ½. Incorpore la leche, sazone y mezcle durante 10 segundos en velocidad 5.

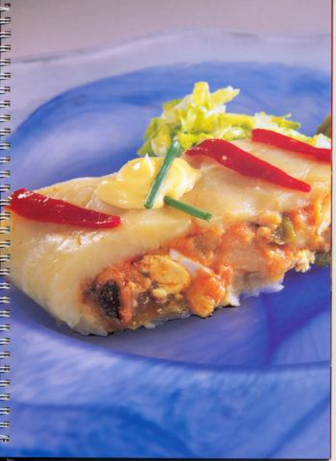
4.- A continuación, programe 7 minutos, 100°, velocidad 3. Cuando termine, eche la bechamel sobre el tomate y el bonito, mezcle con la espátula y pruebe el punto de sal.

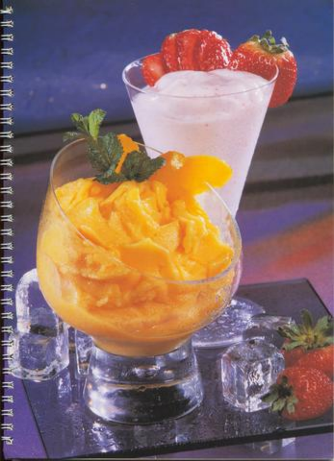
5.- Cueza la pasta según receta del libro mencionado, pág. 37, y mezcle con la salsa, rellene las conchas o ponga todo en una fuente de horno, espolvoree generosamente con queso parmesano y gratine.











MORCILLA DE BERENJENAS

INGREDIENTES
para 6 personas

PASO 1
250 g de cebollas o cebolletas - 500 g de berenjenas sin pelar - 50 g de aceite de oliva extra virgen - 30 g de piñones - 1cucharada colmada de orégano picado - sal y pimienta recién molida

PARA EMPLATAR
12 huevos de codorniz - pimentón molido





PREPARACIÓN

1.- Trocee la cebolla, poniéndola en cuartos en el vaso y programe 3 segundos, velocidad 4. Saque y reserve.

2.- Ponga la berenjena con su piel en pedazos homogéneos en el vaso y trocee 2 segundos en velocidad 5.

3.- Añada las cebollas troceadas y el resto de ingredientes. Programe 30 minutos, temperatura Varoma, **giro a la izquierda** y velocidad cuchara. A la mitad del tiempo pare y baje lo que haya quedado en las paredes. Rectifique la sazón.

3.- Haga los huevos de codorniz en una sartén. Coloque un aro en el plato en el que vaya a servirlo, llénelo de berenjenas y encima coloque un huevo. Espolvoréelo con pimentón. Quite el aro, repita la operación y sirva.

OTRAS IDEAS: Con este relleno puede hacer creps, tostas o paquetitos con masa brick o pasta philo y luego hornearlos. También puede servirlo en pequeños bolovanes o tartaletas.

FIAMBRE DE POLLO

INGREDIENTES

para 6 personas

PASO 1

4 galletas tostadas - 4 huevos - 100 g de nata líquida - sal, pimienta, nuez moscada, canela y 1 clavo machacado

PASO 2

50 g de jamón serrano - 250 g de pollo cocido o asado - 150 g de salchichas cocidas - 50 g de jerez seco

PREPARACIÓN

1.- Ralle las galletas durante 10 segundos en velocidad 5. Añada los huevos, la nata y los condimentos y programe 5 minutos, 90°, velocidad 3. Saque y reserve.

2.- Sin lavar el vaso, pique el jamón con 3 golpes de turbo, incorpore el pollo sin piel y las salchichas, y triture todo 6 segundos, en velocidad 4.

3.- Incorpore a esta mezcla lo que teníamos reservado, junto con el jerez, y mezcle 20 segundos en velocidad 1 ½ . Rectifique la sazón.

4.- Forre un molde de Albal, de un litro de capacidad u otro que quepa en el recipiente Varoma, con papel film transparente. Píntelo con aceite y eche en él la mezcla del vaso. Colóquelo dentro del recipiente Varoma. Tape bien con papel de aluminio y, sobre éste, papel de cocina para que absorba el vapor. Cierre y reserve.

5.- Lave bien el vaso, eche en él 800 g de agua, cierre y coloque sobre la tapadera el recipiente Varoma y programe 50 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Cuando termine, pínchelo en el centro para comprobar que está bien hecho, de no ser así, programe unos minutos más a la misma temperatura y velocidad. Sírvalo con ensalada y mayonesa o al gusto.

DELICIAS DE CAPUCHINA

INGREDIENTES
para 6 personas

PASO 1
5 yemas - 1 huevo - 1 pellizco de sal

PASO 2
1 cucharada colmada de maicena

ALMÍBAR
250 g de azúcar - 300 g de agua - 1 palo de canela - la piel de ½ limón

PARA SERVIR
Cápsulas de trufa





PREPARACIÓN

1.- **Ponga la mariposa en las cuchillas** y luego eche las yemas, el huevo y la sal. Programe 10 minutos, 37°, velocidad 3 ½.

2.- Al terminar, programe 10 segundos en velocidad 2 y deje caer la maicena poco a poco. Termine de envolver con la espátula delicadamente.

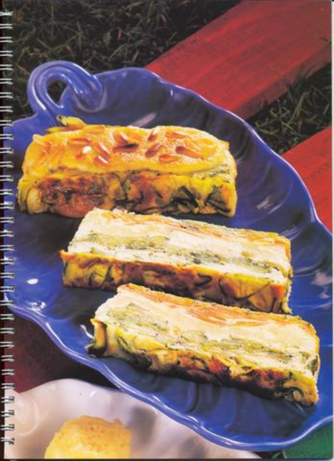
3.- Precaliente el horno a 160°. Eche la mezcla del vaso en un molde bajo, rectangular o redondo, de 1 litro aproximadamente, pincelado generosamente de mantequilla o margarina y resérvelo.

4.- Lave el vaso y ponga todos los ingredientes del almíbar, programe 12 minutos, temperatura Varoma, velocidad 2. Introduzca rápidamente el molde en el horno durante los 12 minutos a 160°. Al terminar el almíbar, acabará también el horno. Eche el almíbar, colándolo sobre la capuchina. Déjela de un día para otro en el molde, tapada con film. Para servirla, haga cuadraditos con un cuchillo o con cortapastas pequeñitos, como en la foto. Puede espolvorearlas con azúcar glass y ponerlas en moldes de trufa. Resérvelas en la nevera.

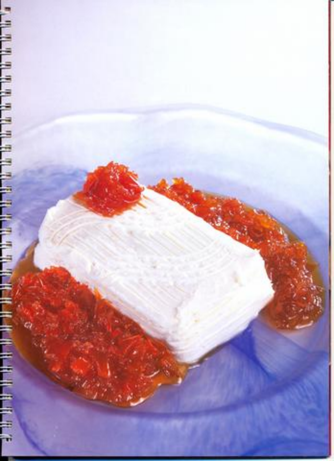
NOTA: También puede desmoldarla y espolvorear de azúcar glass para servirla como tarta, quemando la superficie en forma de rombos o cuadrados.

Receta facilitada por la monitora de Santander, Evi Isa.









BRAZO DE GITANO DE PURÉ DE PATATA RELLENO DE PISTO



INGREDIENTES

para 6 personas

PARA EL RELLENO

pisto que tengamos hecho (300 g aprox.) o sino vea pág. 98 (A) del libro básico - 2 huevos duros - 100 g de bonito en aceite bien escurrido

PARA EL PURÉ DE PATATAS

800 g de patatas peladas - 1½ pastillas de Avecrem verduras o sal - pimienta - 1 cucharadita de comino en polvo (opcional) - 30 g de aceite de oliva virgen extra - 250 g de agua para el vaso



PREPARACIÓN

1.- Ponga en el vaso las patatas troceadas y hágalas pequeñitas, programando 4 segundos, velocidad 4. Sáquelas y reserve.

2.- **Ponga la mariposa en las cuchillas**, incorpore el agua, las patatas troceadas y la sal o las pastillas de caldo. Programe 20 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1.

3.- Añada el aceite, la pimienta y el comino, si se lo pone, y programe 20 segundos, velocidad 3, o hasta que el puré esté homogéneo.

4.- Para montar el brazo, prepare papel de horno o papel de aluminio Albal, pintado de aceite de oliva y extienda un rectángulo no muy grande con el puré, ponga el pisto frío, los huevos duros troceados y el bonito, dejando un margen del puré sin relleno. Con la ayuda del papel, enrolle el brazo nuevamente, transpórtelo a una bandeja y adórnelo al gusto. También puede poner mayonesa y gratinar. Déjelo reposar al menos 1 hora en la nevera y sírvalo frío.

QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES

para 6 personas

1 fondo de pasta quebrada (ver receta en pág. 30 (A) del libro básico) - 150 g de jamón York o bacon (dejar unas tiras para adornar) - 150 g de queso gruyere - 250 g de leche - 30 g de harina - 30 g de mantequilla - 1 cucharadita de aceite - 3 huevos - 50 g de nata líquida o leche evaporada - sal y pimienta



PREPARACIÓN

1.- Prepare la masa quebrada. Estírelo muy fina y forre un molde siguiendo las instrucciones de la página mencionada. Mientras se hace el relleno, introduzca la masa en el horno precalentado a 180°, durante15 minutos aproximadamente, y reserve.

2.- Vierta en el vaso el queso y rállelo durante 10 segundos a velocidad máxima. Reserve. A continuación, ponga en el vaso el jamón o el bacon, sin cortezas y en pedacitos, y trocee 4 segundos a velocidad 5. Vierta en un plato y reserve.

3.- Sin lavar el vaso haga la bechamel. Ponga en el vaso la leche, la harina, la mantequilla, el aceite y la pimienta y programe 5 minutos, temperatura 90 °, velocidad 3. Cuando termine el tiempo añada primero el queso y después los huevos. Mezcle 6 segundos a velocidad 3. Incorpore la nata y rectifique la sazón.

4.- Seguidamente, extienda sobre la tartaleta reservada jamón o bacon picado y, a continuación, la mezcla del vaso. Adorne si lo desea con tiras de jamón o bacon e introduzca en el horno, precalentado a 180°, durante 20 ó 25 minutos. Pínchela en el centro para comprobar que está cuajada.

VARIANTE: Se puede cambiar el jamón por ahumados, espinacas, brécol, setas o champiñones, corazones de alcachofas, etc., obteniendo así diferentes quiches.

SORBETE DE MELOCOTONES

INGREDIENTES
para 6 personas

2 botes de melocotón en su jugo de 1 kilo - 170 g de limones pelados sin pepitas ni piel blanca - 250 g o 300 g de azúcar (al gusto) - 100 g de agua - menta, guindas o melocotones para decorar

PREPARACIÓN

1.- Escurra los melocotones, séquelos con papel de cocina, y parta cada mitad de melocotón en cuatro. Póngalos extendidos en una bandeja. Métala en el congelador, y cuando esté congelado, guárdelo en bolsas de plástico y consérvelo en el congelador hasta el momento de utilizarlo. (Puede utilizar otras frutas, como por ejemplo mandarinas.)

2.- Cuando vaya a preparar el sorbete, eche en el vaso los limones bien pelados, el azúcar y el agua. Triture 10 seg. en vel. máxima e incorpore la mitad de los melocotones y triture 30 seg. en velocidad 10.

3.- Añada el resto de la fruta y proceda de nuevo a triturar en vel. 10, ayudándose con la espátula hasta que quede una crema fina y homogénea. Sírvalo en copas adornadas al gusto.

ESPUMA DE FRESONES RAPIDÍSIMA

INGREDIENTES
para 6 personas

300 g de fresones congelados limpios y sin rabito - 100 g de azúcar - 2 claras y 2 cucharaditas de zumo de limón

PREPARACIÓN

1.- Con el vaso muy seco, ponga el azúcar y pulverice 10 segundos en velocidad máxima.



2.- Añada los fresones y el limón. Triture en vel. 5-7 unos seg. (baje los restos de las paredes del vaso).

3.- **Ponga la mariposa**, incorpore las 2 claras y programe 2 min. en velocidad 3 ½.

4.- Sírvalo en copas o recipientes a su gusto, adornado con un fresón y hojas de menta

CONSEJO: Para congelar los fresones, pártalos en dos, séquelos y extiéndalos en una bandeja, congélelos y, una vez duros, métalos en una bolsa y guárdelos en el congelador.



Lo mejor de nosotros para su familia

SERVICIO CENTRALIZADO DE ATENCIÓN AL CLIENTE

1ª Edición - 1/05
490.820.8

902 333 350